

## HACCP-Temperaturkontrolle 04/2026



KW 4	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
<b>Mo</b> <b>19.01.</b>	Sellerierahmsuppe			Bratwurst			vegetarisches Bauernfrühstück			
	Schokoladenpudding			Kartoffelpüree			Salat			
				Bratensoße						
				saure Bohnen						
<b>Di</b> <b>20.01.</b>	Blumenkohl-Kichererbsensuppe			Hähnchengeschnetzeltes			Gemüselasagne			
	Himbeerjoghurt			Reis			Karotte oK			
				Karotten			Käse oK			
				Paprika oK			Kräutersoße			
<b>Mi</b> <b>21.01.</b>	Karottensuppe			Süße Knöpfe			heiße Fleischwurst			
	Obstquark			Apfelmus			Röstkartoffeln			
							Salat			
<b>Do</b> <b>22.01.</b>	Geröstete Grießsuppe			Frikadelle			Spätzle			
	Vanillepudding			Salzkartoffeln			Champignonrahmsauce			
				Bratensoße			Salat			
				Rahm-Kohlrabi						
<b>Fr</b> <b>23.01.</b>	Gemüsesuppe			grüne Bandnudeln			Blumenkohlbratling			
	gelbe Grütze			Wildlachs			Kartoffeln			
				Dillsoße oK			Buttersoße			
				Salat						
<b>Sa</b> <b>24.01.</b>	Obstsalat			Linseneintopf			Buchteln			
				Wiener Würstchen			Apfel-Heidelbeer-Kompott			
				Brot						
<b>So</b> <b>25.01.</b>	Minestrone mit Markklößchen			Rinderbraten			Hähnchengulasch			
	Fruchtjoghurt			Kartoffeln			Semmelknödel			
				Apfelrotkohl			Salat			
				Rotweinsoße						

Legende: 1 = Produktionsdatum, 2 = Ausgabetemperatur. Achtung: Kaltspeisen dürfen nicht über 7° C und warme Speisen müssen über 65° C sein. Abweichungen bitte in der Liste vermerken.